



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Pastelería

CREMA CHANTILLY

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente

Crema Concentrated Topping Base

Leche fresca

Azúcar

KG

1.000

0.500

0.200

Peso total: 1.700

MÉTODO

Crema Chantilly

1. Colocar la crema en la refrigeradora hasta que este tenga una temperatura de 3-5 °C.
2. Refrigerar la leche fresca a una temperatura de 2°C.
3. Vaciar la crema en el tazón de la batidora y agregar el líquido y el azúcar; batir por 10 a 15 minutos aproximadamente.